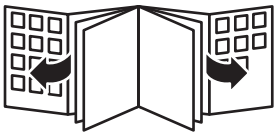
Register your product and get support at

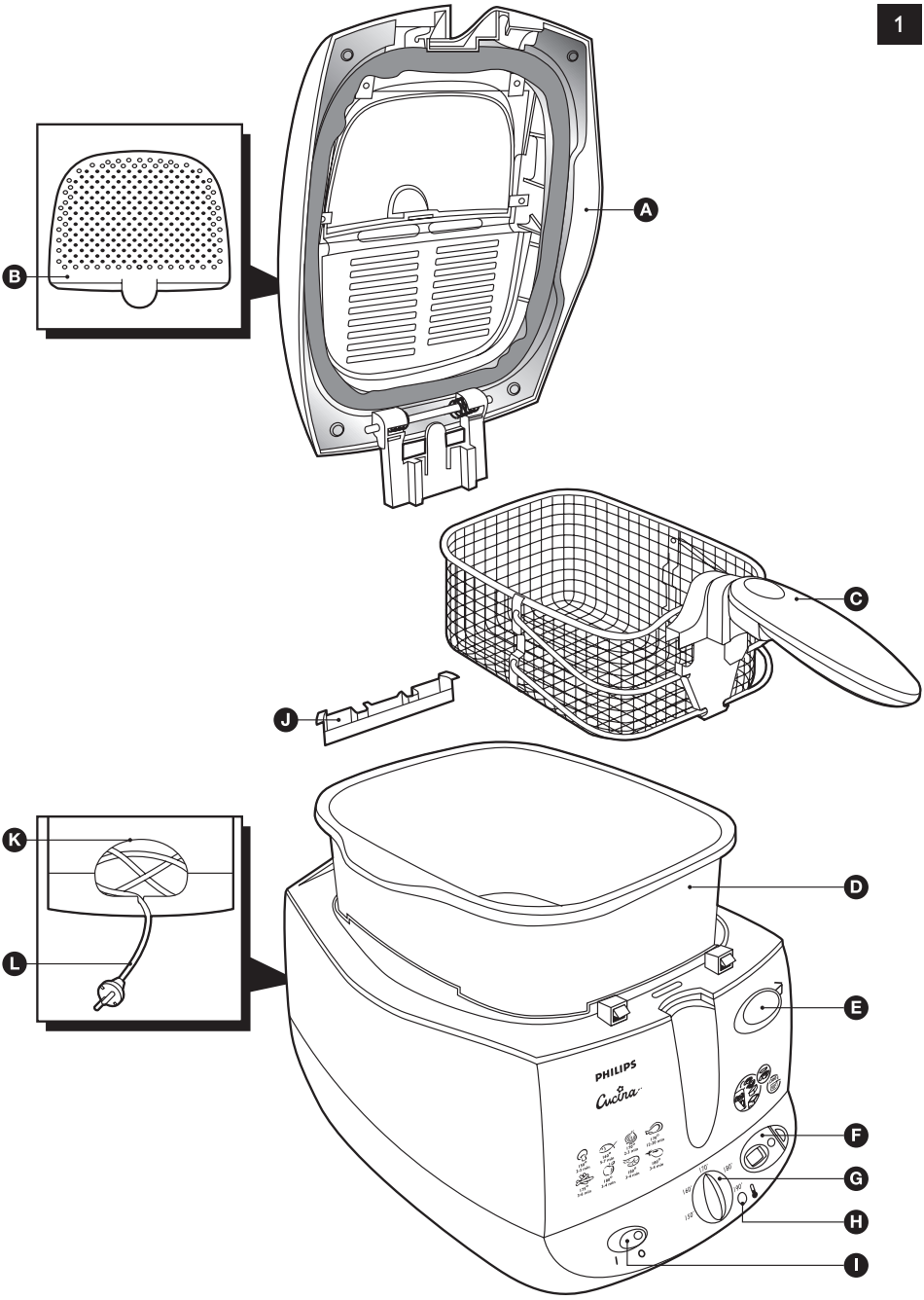
www.philips.com/welcome

HD6159, HD6158

PHILIPS



1



**ENGLISH** 6
**DANSK** 13
**DEUTSCH** 20
**ΕΛΛΗΝΙΚΑ** 27
**SUOMI** 35
**FRANÇAIS** 42
**ITALIANO** 49
**NEDERLANDS** 56
**NORSK** 63
**PORTUGUÊS** 70
**SVENSKA** 77
فارسی 89
**العربية** 98

**HD6159, HD6158**

## General description (Fig. 1)

A Lid
B Removable, washable filter
C Frying basket
D Removable inner bowl
E Lid release button
F Digital, removable timer (HD6159 only)
G Temperature control
H Temperature light
I On/off switch with power-on light
J Condensed water container
K Cord storage compartment
L Cord

## Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

### Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. Also be careful of the hot steam when you open the lid.

### Caution

- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- Do not touch the viewing window, as it becomes hot during frying.
- Fry food golden-yellow instead of dark or brown and remove burnt remnants. Do not fry starchy foods, especially potato and cereal products, at a temperature above 175°C (to minimise the production of acrylamide).
- Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance. This might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.
- Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications on the inside of the inner bowl to prevent either overflowing or overheating.
- Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat, as this can damage the appliance.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips will not accept liability for any damage caused.

### Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

## Preparing for use

1 Clean the appliance before first use (see chapter 'Cleaning').

2 Press the release button to open the lid. The lid opens automatically (Fig. 2).

3 Consult the oil/fat table to determine how much oil or fat you have to put in the fryer (Fig. 3).

4 Fill the fryer with oil, liquid fat or melted solid fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications and close the lid. (Fig. 4)

Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat.

### Oil and fat

Never mix different types of oil or fat and never add fresh oil or fat to used oil or fat.

We advise you to use frying oil or liquid frying fat. Preferably use vegetable oil or fat that is rich in unsaturated fats (e.g. linoleic acid), such as soy oil, peanut oil, maize oil or sunflower oil.
Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, you have to change the oil or fat regularly (after 10-12 times).
Always change the oil or fat if it starts foaming when it is heated, if it has a strong smell or taste or if it turns dark and/or syrupy.

### Solid fat

You can also use solid frying fat. In that case, extra precautions are necessary to prevent the fat from spattering and the heating element from overheating or becoming damaged.

1 If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.

2 Pour the melted fat carefully into the fryer.

3 Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.

4 If the fat gets very cold, it may start spattering when it melts. Punch some holes in the resolidified fat with a fork to prevent this (Fig. 5).

Be careful not to damage the inner bowl with the fork.

## Using the appliance

### Frying

Hot steam escapes from the filter in the lid during frying.

1 Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket (Fig. 6).

2 Press the on/off switch to switch on the fryer.
◗ The power-on light in the on/off switch and the temperature light go on.

3 Set the temperature control to the required temperature. (Fig. 7)
For the required temperature, see the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.

*Note: You can leave the basket in the fryer while the fryer heats up.*

4 Wait until the temperature light goes out (this takes 10 to 15 minutes).

5 Lift the handle to raise the basket to its highest position (Fig. 8).

6 Press the release button to open the lid. The lid opens automatically (Fig. 2).

7 Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.

8 Carefully put the basket in the fryer. Do not yet lower it into the oil or fat (Fig. 9).

9 Close the lid.

10 HD6159 only: Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).
You can also use the fryer without setting the timer.

11 Press the release button on the handle of the basket (1) and carefully fold the handle against the fryer (2) (Fig. 10).
- The basket is lowered to its lowest position.

During frying, the temperature light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.

### Timer (HD6159 only)

The timer indicates the end of the frying time, but does NOT switch off the fryer.

#### Setting the timer

1 Press the timer button to set the frying time in minutes. (Fig. 11)
- The set time becomes visible on the display.

2 Keep the button pressed to put the minutes forward quickly. Release the button once the required frying time has been reached.

The maximum time that can be set is 99 minutes.
- A few seconds after you have set the frying time, the timer starts to count down.
- While the timer counts down, the remaining frying time flashes on the display. The last minute is displayed in seconds.

*Note: You can erase the timer setting by pressing the timer button for 2 seconds (at the moment the timer flashes) until '00' appears.*

3 When the preset time has elapsed, the timer beeps. After 10 seconds, the timer beeps again. Press the timer button to stop the audible signal.

#### Removing the timer

The timer is removable. This allows you to take the timer with you to another room. In this way, you can hear the audible signal which indicates that the fried food is ready wherever you are.

1 After you have set the required frying time, remove the timer from the fryer by pulling the right side towards you (Fig. 12).

When the timer beeps to indicate that the fried food is ready, return to the fryer and push the timer back into the fryer.

### After frying

1 Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position (Fig. 8).

2 Press the release button to open the lid. (Fig. 2)

Beware of the hot steam and possible spattering of the oil.

3 Carefully remove the basket from the fryer.

To remove excess oil or fat, shake the basket over the fryer. Put the fried food in a bowl or colander that contains grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

4 Press the on/off switch to switch off the fryer
The power-on light in the on/off switch goes out.

5 Unplug the appliance after use.

*Note: If you do not use the fryer regularly, we advise you to remove the oil or liquid fat. Store the oil or liquid fat in well-closed containers, preferably in the refrigerator or in a cool place.*

## Quantities, temperatures and frying times (Fig. 13)

In figure 13 you find an overview of the quantities, frying temperatures and preparation times for various types of food. Always stick to the information in this table or on the package of the food to be fried.

## Cleaning

Let the oil or fat cool down for at least 4 hours before you clean or move the fryer.

Do not use any abrasive (liquid) cleaning agents or materials (e.g scouring pads) to clean the appliance.

Do not immerse the fryer housing in water, as it contains electrical components and the heating element.

1 Pull the filter lug upwards and press the tab underneath the lug at the same time to remove the filter from the lid. (Fig. 14)

2 Open the lid.

3 Press the lid release tab (1) and lift the lid off the appliance (2) (Fig. 15).

4 Lift the frying basket out of the appliance.

5 Remove the condensed water container from the fryer and empty it (Fig. 16).

6 Lift the inner bowl out of the appliance and remove the oil or fat (Fig. 17).

7 Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.

8 Clean the lid, the filter, the basket, the inner bowl and the condensed water container in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

*Note: To clean the filter, you can also leave it in the lid when you clean the lid.*

9 Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

**Dishwasher-proof parts**

- Lid
- Inner bowl
- Removable filter
- Frying basket
- Condensed water container

## Storage

1 Put all parts back into/onto the fryer and close the lid.

2 Roll up the cord, put it into the cord storage compartment and insert the cord in the cord fixing facility (Fig. 18).

3 Lift the fryer by its hand grips.

## Frying tips

- For an overview of preparation times and temperature settings, see chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry large quantities at one time. Consult chapter 'Quantities, temperatures and frying times' (the recommended quantity is indicated by ☎).

### Getting rid of unwanted flavours

Certain types of food, particularly fish, can give the oil or fat an unpleasant flavour. To neutralise the taste of the oil or fat:

1 Heat the oil or fat to a temperature of 160°C.

2 Put two thin slices of bread or a few sprigs of parsley in the oil.

3 Wait until no more bubbles appear and then scoop the bread or the parsley out of the fryer with a spatula.

The oil or fat now has a neutral taste again.

### Home-made French fries

You make the tastiest and crispiest French fries in the following way:

1 Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water.
This prevents them from sticking to each other during frying.

*Note: Dry the sticks thoroughly.*

2 Fry the French fries twice: the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C, the second time for 5-8 minutes at a temperature of 175°C. Let the fries cool down before you fry them for the second time.

3 Put the home-made French fries in a bowl and shake them.

## Environment

◗ Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 19).

### Removing the timer battery (HD6159 only)

◗ Batteries contain substances that may pollute the environment. Do not throw away batteries with the normal household waste, but dispose of them at an official collection point for batteries. Always remove the timer battery before you discard and hand in the timer at an official collection point.

1 Remove the timer from the appliance.

2 Remove the back of the timer with a small flat-blade screwdriver.

3 Remove the battery.

## Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Troubleshooting

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy. | You have selected a too low temperature. | Check the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times' for the correct temperature. |
| | You have not fried the food long enough. | Check the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times' for the correct frying time. |
| | There is too much food in the basket. | Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in chapter 'Quantities, temperatures and frying times'. |
| The fryer does not work. | The thermal safety cut-out has been activated. | Go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced. |
| The fryer gives off a strong unpleasant smell. | The removable filter is saturated. | Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. |
| | The oil or fat is no longer fresh. | Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer. |
| | The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food. | Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat. |
| Steam escapes from other places than the filter. | You have not closed the lid properly. | Close the lid properly. |
| | The removable filter is saturated. | Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. |
| Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying. | There is too much oil or fat in the fryer. | Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level. |
| | The food contains too much moisture. | Dry the food thoroughly before you fry it and fry the food according to the instructions in this user manual. |

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| | There is too much food in the frying basket. | Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in chapter 'Quantities, temperatures and frying times'. |
| The oil or fat foams strongly during frying. | The food contains too much moisture. | Dry the food thoroughly before you fry it. |
| | The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food. | Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat. |
| | You have not cleaned the inner bowl properly. | Clean the inner bowl as described in this user manual. |
| There is no filter present or the filter is damaged. | | Please visit the Philips website at www.philips.com or go to your local Philips dealer |

| مشکل | علت احتمالی | راه حل |
|---|---|---|
| | روغن یا چربی دیگر تازه نیست. | روغن یا چربی را عوض کنید. بطور منظم روغن یا چربی را از صافی رد کنید تا آن را برای مدت طولانی تری تازه نگاه دارید. |
| | نوع روغن استفاده شده برای سرخ کردن غذا در سرخ کن مناسب نمی باشد. | از روغن سرخ کردنی یا روغن مایع با کیفیت مناسب استفاده کنید. هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکنید. |
| بخار از جاهای دیگر بغیر از در دستگاه خارج می شود. | در دستگاه را بطور صحیح نبسته اید. | در دستگاه را بطرز صحیح ببندید. |
| | فیلتر جدا شونده اشباع شده است. | فیلتر را جدا کنید و آن را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسیله ماشین ظرف شویی تمیز کنید. |
| در حین سرخ کردن روغن از لبه دستگاه به خارج می ریزد. | روغن بیش از حد در سرخ کن ریخته شده است. | مطمئن شوید که روغن یا چربی درون سرخ کن از میزان حد مجاز فراتر نرفته باشد. |
| | ماده غذایی رطوبت بیش از حد دارد. | ماده غذایی را قبل از سرخ کردن کاملاً خشك کنید و غذا را بر اساس دستورالعملهای داده شده در راهنمای کاربر دستگاه سرخ نمائید. |
| | ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است. | هرگز در هر نوبت بیش از مقداری که در بخش "مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ شدن" تعیین شده است، غذا سرخ نکنید. |
| روغن یا چربی در حین سرخ کردن کف بسیار می کند. | ماده غذایی رطوبت بیش از حد دارد. | ماده غذایی را قبل از سرخ کردن کاملاً خشك کنید. |
| | نوع روغن استفاده شده برای سرخ کردن غذا در سرخ کن مناسب نمی باشد. | از روغن سرخ کردنی یا روغن مایع با کیفیت مناسب استفاده کنید. هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکنید. |
| | کاسه داخلی دستگاه را بطور صحیح تمیز نکرده اید. | ظرف داخلی را بر اساس دستورالعملهای داده شده در راهنمای کاربر دستگاه، تمیز کنید. |
| فیلتری وجود ندارد یا فیلتر آسیب دیده است. | | لطفاً از سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com بازدید کنید یا با فروشنده لوازم Philips تماس بگیرید. |

۲ دو برش نان یا چند شاخه جعفری را در روغن قرار دهید.

۳ صبر کنید تا دیگر حبابی مشاهده نشود و بعد نان یا جعفری را با استفاده از یك كاردك از سرخ كن خارج كنید.
اكنون روغن یا چربی دوباره دارای طعم طبیعی خود می باشد.

### سیب زمینی سرخ کرده خانگی

می توانید لذیذ ترین و برشته ترین سیب زمینی سرخ کرده را بطریق زیر آماده کنید:

۱ از سیب زمینی های سفت استفاده کرده و آنها را خرد کنید. قطعات بریده شده را با آب سرد بشوئید.
این عمل از چسبیدن آنها به یکدیگر در حین سرخ کردن جلوگیری به عمل می آورد.

توجه: قطعات خرد شده را کاملاً خشك کنید.

۲ سیب زمینی ها را دوبار سرخ کنید: بار اول برای ۴ تا ۶ دقیقه در درجه حرارت ۱۶۰ درجه سانتی گراد، و بار دوم برای ۵ تا ۸ دقیقه در درجه حرارت ۱۷۵ درجه سانتی گراد. قبل از سرخ کردن برای بار دوم، بگذارید تا سیب زمینی ها سرد شوند.

۳ سیب زمینی های سرخ شده را در ظرفی بریزید و آنها را تکان دهید.

## محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمك می کنید (شکل ۱۹).

### باز کردن باتری تایمر (فقط مدل HD6159)

- باتریهای دارای موادی می باشند که می تواند محیط زیست را آلوده نماید. باتریها را مانند سایر زباله های معمولی دور نریزید، و آنها را در محلهای تعیین شده برای دور ریختن باتریها دور بریزید. همیشه باتری تایمر را قبل از دور انداختن دستگاه خارج کرده و تایمر را در نقاط جمع آوری رسمی تحویل دهید.

۱ تایمر را از دستگاه جدا کنید.

۲ بخش پشت تایمر را با استفاده از یك پیچ گوشتی سر تخت کوچك باز کنید.

۳ باتری را جدا کنید.

## ضمانت و سرویس

در صورتی که به اطلاعات نیاز داشتید یا با مشکلی مواجه شدید، لطفا از سایت اینترنتی ما به نشانی www.philips.com بازدید کرده یا یا مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (شما می توانید این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا کنید).
چنانچه در کشور شما مرکز خدمات مشتریان وجود ندارد، به فروشنده لوازم Philips مراجعه نموده یا با بخش لوازم خانگی Philips یا حمایت شخصی وی بی تماس بگیرید.

## عیب یابی

| مشکل | علت احتمالی | راه حل |
|---|---|---|
| غذای سرخ شده دارای رنگ طلایی قهوه ایی نمی باشد و/یا برشته نشده است. | درجه حرارت انتخاب شده بیش از حد پایین است. | به بسته بندی ماده ایی که باید سرخ شود یا فصل "مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ شدن" برای درجه حرارتهای صحیح مراجعه کنید. |
| | ماده غذایی را به مقدار کافی سرخ نکرده اید. | به بسته بندی ماده ایی که باید سرخ شود یا فصل "مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ شدن" برای زمان سرخ کردن صحیح مراجعه کنید. |
| | ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است. | هرگز در هر نوبت بیش از مقداری که در بخش "مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ شدن" تعیین شده است، غذا سرخ نکنید. |
| سرخ کن کار نمی کند. | سیستم قطع برق ایمنی حرارتی فعال شده است. | به فروشنده لوازم Philips یا مرکز خدمات مجاز Philips برای تعویض فیوز مراجعه کنید. |
| سرخ کن بوی نامطبوع تندی دارد. | فیلتر جدا شونده اشباع شده است. | فیلتر را جدا کنید و آن را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسیله ماشین ظرف شویی تمیز کنید. |

## مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ کردن (شکل ۱۳)

در شکل ۱۳ می توانید خلاصه ایی از مقادیر، زمانهای سرخ کردن و زمانهای آماده سازی برای انواع مواد غذایی را مشاهده کنید. همیشه از اطلاعات موجود در این جدول یا بسته بندی ماده غذایی که باید سرخ شود، استفاده کنید.

## تمیز کردن

**قبل از تمیز کردن یا حرکت دادن سرخ کن، اجازه دهید تا روغن یا چربی حداقل برای ۴ ساعت خنک شود.**

**از هر گونه مواد ساینده (مایع) تمیز کننده یا مواد دیگر (مثلاً سیم ظرف شویی) برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.**

**محفظه سرخ کردن را در آب فرو نبرید چون حاوی قطعات برقی و المنت حرارتی می باشد.**

۱ دسته فیلتر را به طرف بالا کشیده و زبانه زیرین را هم در یك زمان فشار دهید تا فیلتر را از در جدا کنید. (شکل ۱۴)

۲ درب دستگاه را باز کنید.

۳ زبانه آزاد کردن در را فشار دهید (۱) و در را از روی دستگاه جدا کنید (۲) (شکل ۱۵).

۴ سبد سرخ کردن را از دستگاه بیرون آورید.

۵ محفظه آب جمع شده در سرخ کن را بیرون آورده و آن را تخلیه کنید (شکل ۱۶).

۶ کاسه داخلی را از دستگاه بیرون کشیده و روغن و چربی آن را تخلیه کنید (شکل ۱۷).

۷ محفظه دستگاه را با یك تکه پارچه مرطوب ( با مقداری مایع ظرف شویی) و/یا دستمال کاغذ آشپزخانه تمیز کنید.

۸ در، فیلتر، سبد، کاسه داخلی و محفظه جمع شدن آب را در آب داغ و قدری مایع ظرفشویی و یا ماشین ظرف شویی تمیز کنید.

توجه: برای تمیز کردن فیلتر می توانید هنگامی که در را تمیز می کنید آن را هم درون در قرار دهید.

۹ قطعات را زیر آب تمیز کرده و آنها را کاملاً خشك کنید.

**قطعات قابل شستشو با ماشین ظرف شویی**

- در
- کاسه داخلی
- فیلتر جدا شونده
- سبد سرخ کن
- محفظه جمع شدن آب

## نگهداری

۱ کلیه قطعات را در سرخ کن قرار داده و درب آن را ببندید.

۲ سیم دستگاه را جمع کنید و آن را در محل ذخیره دستگاه قرار دهید و اضافه سیم را در قسمت ثابت کننده سیم قرار دهید (شکل ۱۸).

۳ سرخ را با استفاده از دستگیره هایش بلند کنید.

## نکاتی در مورد سرخ کردن

- برای خلاصه ایی در مورد زمانهای آماده سازی و تنظیمات درجه حرارت، به فصل "مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ کردن" مراجعه کنید.
- با دقت تا سر حد امکان یخ و آب را از ماده غذایی که باید سرخ شود جدا کرده و بگذارید تا کاملاً خشك شود.
- مقادیر زیاد را بیکباره سرخ نکنید. به فصل "مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ کردن" مراجعه کنید (مقدار توصیه شده با ☕ مشخص شده است).

**خلاص شدن از طعمهای ناخواسته**

برخی از مواد غذایی، خصوصاً ماهی، می تواند به روغن طعم نامطبوعی بدهند. برای خنثی کردن طعم روغن یا چربی:

۱ روغن یا چربی را تا درجه حرارت ۱۶۰ درجه سانتی گراد داغ کنید.

۹ در دستگاه را ببندید.

۱۰ فقط مدل HD6159: زمان سرخ کردن مورد نیاز را تنظیم کنید (به قسمت "تایمر" در این بخش مراجعه کنید).
همچنین می توانید از سرخ کن بدون استفاده از تایمر استفاده کنید.

۱۱ دکمه آزاد کردن روی دسته را فشار داده (۱) و با دقت دستگیره را بر خلاف سرخ کن تا کنید (۲) (شکل ۱۰).
- سبد تا پایینترین حد پایین خواهد رفت.

در حین سرخ کردن چراغ درجه هر از چند گاهی روشن می شود. این عمل نشان دهنده این است که المنتهای حرارتی بطور موقتی روشن و خاموش می شود تا درجه حرارت صحیح حفظ شود.

تایمر (فقط مدل HD6159)

تایمر پایان زمان سرخ شدن را نشان می دهد، اما سرخ کن را خاموش نمی کند.

تنظیم کردن تایمر

۱ دکمه تایمر را برای تنظیم کردن زمان سرخ شدن به دقیقه فشار دهید. (شکل ۱۱)
- زمان تنظیم شده روی صفحه نمایش قابل رونیت می گردد.

۲ دکمه را فشار داده و نگاه دارید تا مقدار دقیقه را به سرعت به جلو ببرید. هنگامی که زمان سرخ کردن دلخواه را تنظیم نمودید، دکمه را رها کنید.
حداکثر زمانی که می توانید تنظیم کنید ۹۹ دقیقه است.
- چند ثانیه بعد از آنکه زمان سرخ کردن را تنظیم کردید، تایمر شمارش معکوس را آغاز می کند.
- درحین شمارش معکوس تایمر، زمان باقیمانده سرخ کردن روی صفحه چشمك خواهد زد. آخرین دقیقه به صورت ثانیه نمایش داده می شود.

توجه: می توانید تنظیم تایمر را با فشار دادن دکمه تایمر بمدت ۲ ثانیه تا زمان ظاهر شدن "00" (در زمانی که تایمر چشمك می زند) پاك کنید.

۳ هنگامی که زمانی پیش تنظیم سپری می شود، تایمر بوق می زند. بعد از ۱۰ ثانیه تایمر دوباره بوق می زند.
دکمه تایمر را برای توقف صدای سیگنال فشار دهید.

جدا کردن تایمر
تایمر دستگاه جدا شدنی است. این به شما اجازه می دهد که تایمر را با خود به اتاقی دیگر ببرید. بدین صورت می توانید صدای سیگنال که نشان دهنده آماده شدن غذای سرخ شده است را در هر کجا که باشید بشنوید.

۱ بعد از اینکه زمان سرخ شدن دلخواه را تنظیم کردید، تایمر را با کشیدن سمت راست آن بطرف خود، جدا کنید (شکل ۱۲).
هنگامی که تایمر صدای بوق که نشاندهنده آماده بودن غذا است را تولید نمود، به محل سرخ کن بروید و تایمر را دوباره در سرخ کن نصب کنید.

بعد از سرخ کردن

۱ دسته را برای بالا آوردن سبد تا آخرین حد آن بلند کنید ، یعنی وضعیت تخلیه (شکل ۸).

۲ دکمه آزاد کردن را برای باز کردن در فشار دهید. (شکل ۲)

مواظب بخار داغ و پاشیده شدن احتمالی روغن باشید.

۳ با دقت سبد را از سرخ کن جدا کنید.
برای پاك کردن روغن یا چربی اضافه، سبد را روی سرخ کن تکان دهید. غذای سرخ شده را در یك کاسه یا یك آبکش دارای کاغذ جذب کننده روغن قرار دهید، مثال، کاغذ آشپزخانه.

۴ کلید روشن/خاموش در دستگاه سرخ کن را فشار دهید
چراغ راهنما در سوئیچ روشن و خاموش، خاموش می شود.

۵ همیشه دستگاه را بعد از استفاده از برق خارج کنید.

توجه: اگر از سرخ کن بطور منظم استفاده نمی کنید، توصیه می کنیم تا روغن و چربی درون سرخ کن را تخلیه کنید. روغن یا چربی را در ظرف دربسته و ترجیحا در یخچال یا در محلی خنك نگهداری کنید.

## آماده ساختن دستگاه برای استفاده

۱ دستگاه را قبل از اولین استفاده تمیز کنید (به فصل زتمیز کردنس مراجعه کنید).

۲ دکمه آزاد کردن در را فشار دهید. در بطور اتوماتیك باز می شود (شکل ۲).

۳ به جدول روغن/چربی برای تعیین مقدار روغن یا چربی که باید در سرخ کن قرار دهید مراجعه کنید (شکل ۳).

۴ سرخ کن را با روغن، چربی مایع یا چربی جامد ذوب شده تا سطح بین علامت "MIN" و "MAX" پر کرده و در را ببندید. (شکل ۴)

دستگاه را قبل از پرکردن از روغن یا چربی روشن نکنید.

### روغن و چربی

هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکرده و هرگز روغن یا چربی تازه را به روغن و چربی استفاده شده اضافه نکنید.

توصیه می کنیم که از روغن یا چربی مایع مخصوص سرخ کردن استفاده کنید. ترجیحاً از روغن گیاهی یا روغنی که دارای چربیهای اشباع نشده باشد (مانند اسید لینولیك)، مانند روغن سویا، روغن بادام زمینی، روغن ذرت یا آفتابگردان استفاده کنید.
چون روغن و چربی خصوصیات خوب خود را نسبتا سریع از دست می دهند، باید روغن و چربی را بطور منظم تعویض کنید (بعد از ۱۲–۱۰ نوبت).
همیشه روغن یا چربی را در صورت ایجاد کف در هنگام داغ شدن، ایجاد بو یا طعم قوی، یا تیره شدن و شربتی شدن آن، تعویض نمائید.

### روغن جامد

می توانید از چربی سرخ کردن جامد استفاده کنید. در این صورت، احتیاطات اضافه لازم را برای جلوگیری از پاشش روغن و داغ شدن بیش از حد المنت حرارتی یا آسیب دیدن آن بعمل آورید.

۱ اگر می خواهید از قطعات چربی استفاده کنید، آنها را به آرامی دریك ماهیتابه و در حرارت کم ذوب کنید.

۲ چربی آب شده را با دقت در سرخ کن بریزید.

۳ سرخ کن را همراه با روغن سفت شده که هنوز در آن قرار دارد را در دمای اتاق نگهداری کنید.

۴ اگر روغن بسیار سرد شود، ممکن است در هنگام ذوب شدن به اطراف بپاشد. تعدادی سوراخ بوسیله چنگال در روغن سفت شده بوجود آورید تا از این مورد جلوگیری کنید (شکل ۵).

مراقب باشید تا با چنگال به ظرف داخلی دستگاه صدمه نرسانید.

## استفاده از دستگاه

### سرخ کردن

بخار روغن داغ از فیلتر درون در سرخ کن به خارج متصاعد می شود.

۱ تمام سیم را از قسمت ذخیره سیم برق خارج کنید و دوشاخه را به پریز وصل کنید (شکل ۶).

۲ کلید روشن/خاموش دستگاه سرخ کن را فشار دهید.
چراغ راهنما در سوئیچ روشن/خاموش و چراغ راهنمای درجه حرارت روشن می گردند.

۳ درجه تنظیم درجه حرارت را روی درجه حرارت دلخواه قرار دهید. (شکل ۷)
برای درجه حرارت دلخواه به بسته بندی غذایی که باید سرخ شود یا فصل زمقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ کردنس مراجعه کنید.

توجه: می توانید سبد را در حالی که سرخ کن در حال داغ شدن است در سرخ کن قرار داد.

۴ صبر کنید تا چراغ درجه حرارت خاموش شود (این کار ۱۰ تا ۱۵ دقیقه بطول می انجامد).

۵ دسته را برای بالا آوردن سبد تا آخرین حد آن بلند کنید (شکل ۸).

۶ دکمه آزاد کردن را برای باز کردن در فشار دهید. در دستگاه بطور خودکار باز می شود (شکل ۲).

۷ سبد را از سرخ کن خارج کنید و غذایی که باید سرخ شود را درون سبد قرار دهید.

۸ با دقت سبد را درون سرخ کن قرار دهید. آن را باز هم درون روغن یا چربی قرار ندهید (شکل ۹).

## شرح کلی (شکل ۱)

A در
B فیلتر جدا شونده، قابل شستشو
C سبد سرخ کردن
D کاسه داخلی جدا شونده
E دکمه آزاد کردن در
F تایمر جدا شونده دیجیتال (فقط مدل HD6159)
G کنترل درجه حرارت
H چراغ درجه حرارت
I سوئیچ روشن/خاموش چراغدار
J محفظه آب تبخیر شده
K محفظ نگهداری سیم
L سیم

## مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

**هشدار**

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- در صورتی که سیم و دو شاخه و یا خود دستگاه آسیب دیده باشد از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را مرکز سرویس تایید شده توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید در رابطه با این دستگاه تحت مراقبت باشند و مطمئن شوید که با آن بازی نکنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- سیم برق را از دسترس کودکان دور نگاه دارید. نگذارید که سیم برق دستگاه در جائیکه دستگاه قرار داده شده است از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد.
- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
- د رحین سرخ کردن، بخار داغ از فیلتر متصاعد می گردد. دستها و صورت خود را در فاصله ایی مطمئن از بخار نگاه دارید. همچنین هنگامی که در را باز می کنید مراقب بخار داغ باشید.

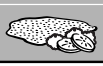
**هشدار**

- همیشه دستگاه را به مرکز سرویس مجاز Philips برای بازدید و تعمیر ببرید.
- سعی نکنید که دستگاه را خود تعمیر کنید، در غیر این صورت ضمانت دستگاه باطل خواهد شد.
- دستگاه را روی سطحی افقی، صاف و ثابت قرار دهید.
- پنجره مشاهده را لمس نکنید چون در هنگام سرخ کردن داغ می شود.
- بجای سرخ کردن تا تیره شدن یا قهوه ای شدن تا زرد–طلایی سرخ کنید و ذرات باقیمانده سوخته شده را جدا کنید. مواد غذایی نشاسته دار، خصوصا سیب زمینی و سریال را در درجه حرارت بالاتر از ۱۷۵ درجه، سرخ نکنید (برای به حداقل رساندن آکریلامید).
- کیک برنج آسیایی (یا غذای مشابه) را با این دستگاه طبخ نکنید. این کار ممکن است باعث پاشش وسیع یا کف کردن زیاد روغن یا چربی شود.
- مطمئن شوید که سرخ کن همیشه تا سطح بین دو علامت "MIN" و "MAX" در ظرف داخلی پر شده است تا از سرریز شده یا داغ شدن بیش از حد جلوگیری بعمل آید.
- قبل از پر کردن دستگاه از روغن یا چربی آن را روشن نکنید، چون این کار می تواند به دستگاه صدمه رساند.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. اگر از دستگاه بصورت نادرست یا برای مقاصد غیر حرفه ایی استفاده شود یا اگر از دستگاه بر اساس دستورالعملهای این راهنمای کاربر استفاده نشود، ضمانت باصل خواهد شد و شرکت Philips هیچگونه مسئولیتی را بخاطر خسارت وارد شده بر عهده نمی گیرد.

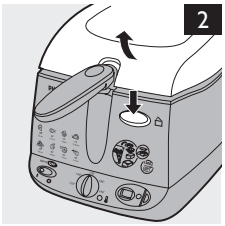
**میدانهای الکترومغناطیسی (EMF)**

این دستگاه Philips از استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. درصورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

13

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| | 10 - 13 | 150º C | 2-3 min. | |
| 1 x | 800 - 1300 g | 160º C | 4-6 min. | |
| 2 x | 800 - 1300 g | 175º C | 5 - 8 min. | |
| | 650 - 1150 g | 175º C | | 3-6/7-8 min. |
| | 800 g | 175º C | 3-4 min. | 4 - 6 min. |
| | 10 - 13 | 180º C | 3-5 min. | 4-5 min. |
| | 600 g | 160º C | 5-7 min. | 7-9 min. |
| | 500 g | 170º C | 12-15 min. | 15-20 min. |
| | 6 | 170º C | 4-5 min. | 6-7 min. |
| | 3-4 | 180º C | 6-7 min. | 10-12 min. |
| | 6 - 7 | 180º C | 5-6 min. | 8-10 min. |
| | 8 - 12 | 180º C | 3-4 min. | 4-5 min. |
| | 15 - 18 | 180º C | 2-3 min. | 3-4 min. |
| | 6 | 180º C | 3-4 min. | |
| | 800 g | 190º C | 3-4 min. | |
| | 4 - 5 | 190º C | 5-6 min. | |
| | 3 - 5 | 190º C | 2-3 min. | |
|  | 2 | 190º C | 3-4 min. | 4-5 min. |

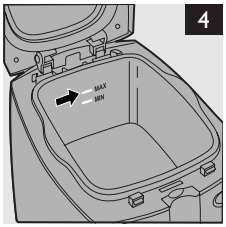
2



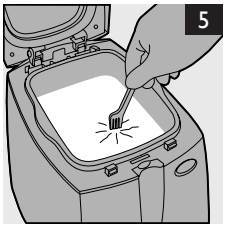
3

| | | |
|---|---|---|
| MIN | 2,2 l | 1925 g |
| MAX | 2,5 l | 2200 g |

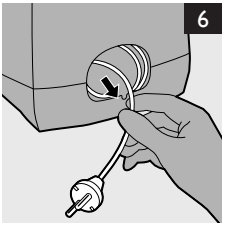
4



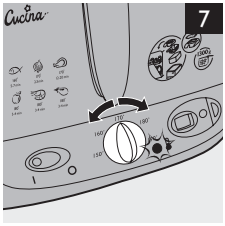

5



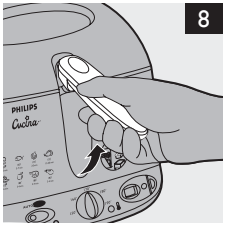
6



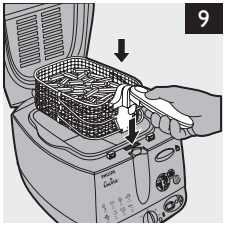
7



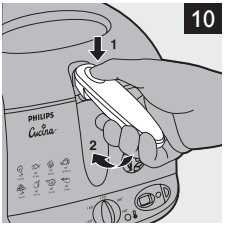

8



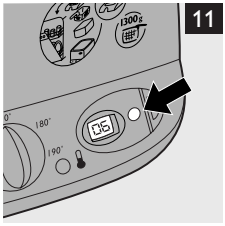

9



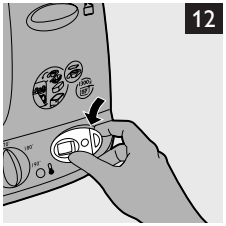
10



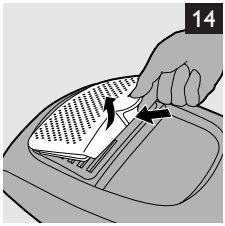

11



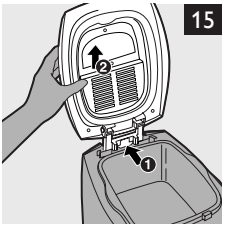

12



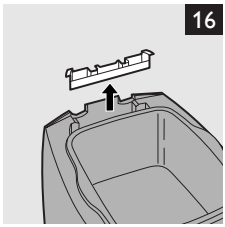
14



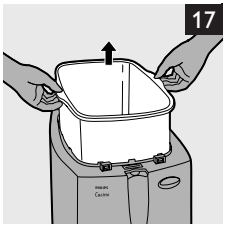
15



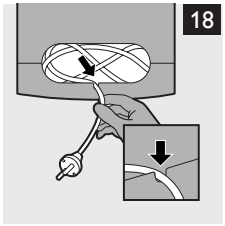

16



17



18



19

100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4222.001.9697.7